

n o ~ i c o s

Les Entrées

Truffe noire d'hiver Tuber Melanosporum	59€
Macaroni légèrement gratiné au parmesan, foie gras de canard, jus de veau	
Oursin	45€
Condiment de fenouil safrané, émulsion iodée, zeste de bergamote	
Artichauts poivrades	55€
Tarte fine, truffe noire scamorza fumée	
Velouté de homard	38€
Carabineros, feuilles de laitues farcies encornets, miel de châtaignier	
Truffe blanche d'Alba	98€
Fin ravioli de pomme de terre, parmesan	

Les Poissons

Noix de coquilles Saint-Jacques	48€
Grillées à la plancha, beurre noisette à la provençale, châtaignes, velouté de butternut	
Saint Pierre	68€
En oursinade, légèrement voilé de poutargue, fregola Sarda	
Rouget barbet	58€
Cuit sur la peau à la marjolaine, cœur de fenouil étuvé, condiment olive-anchois	
Bar de ligne	89€
Caviar Impérial, pommes rattes fumées au bois de hêtre	

Les Viandes

Caille	55€
Farcie au foie gras de canard et truffe noire, sauce Albufera, légumes d'hiver	
Agneau de lait des Pyrénées	59€
Carré et selle rôtis, ail noir, sarriette, tian de légumes	
Côte de veau de lait,	78€
Champignons boutons, pommes grenailles, jus de truffe noire	

Le Fromage

Fromages affinés par Nicole Barthélemy	27€
---	-----

Nos menus sont servis pour l'ensemble des convives

« Au milieu de la table » 3 plats 75€

6 odyssées 120€ 8 odyssées 145€

Toutes nos viandes proviennent de la communauté Européenne France

PRIX NET SERVICE ET TVA INCLUS